



PECTOCEL

Enzima pectolítico para clarificación de mostos, vinos y zumos.

→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Pectocel es un producto enzimático pectolítico polvo de alta concentración en unidades pectolítica que se utiliza en el tratamiento de las uvas en fase de prensado, en la producción de mostos de uva, zumos límpidos y para la clarificación de vinos turbios o de vinos de prensa. La turbidez de determinados mostos, vinos y zumos (jugos), y las dificultades a menudo encontradas en la separación de los mostos de los orujos, se debe a la presencia de sustancias pécticas constituidas por polímeros del ácido d-galacturónico. Estas sustancias están presentes sobre todo en el tejido intercelular de los hollejos de las uvas y en las partes sólidas de los zumos (jugos), en cantidades variables del 0,2 al 0,3%. Entre el complejo de enzimas presentes en **Pectocel** prevalece las poligalacturonasas (PG) que actúan sobre las sustancias pécticas y provoca, por acción hidrolítica la demolición de las uniones glucosídicas existentes en la cadena poligacturónica. De esta escisión se obtienen compuestos menos polimerizados, con reducción de la densidad del mosto y su subsiguiente mejor separación de las partes sólidas, además de la eliminación de la turbidez de los vinos imputable a las pectinas. **Pectocel** presenta también una peculiar actividad hacia los constituyentes leñosos del hollejo y de la pulpa de los zumos (jugos), con consiguiente mejor drenaje en fase de escurrido-prensado y un más acentuado efecto de limpidez sobre el mosto y el zumo (jugo).

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Pectinasa concentrada.

Influencia del anhídrido sulfuroso:

El SO₂ a emplear durante el tratamiento con **Pectocel** conviene que se reduzca al mínimo, ya que forma con las sustancias pécticas uniones muy estables, resistentes a la actividad de la enzima.

La dosis total de empleo de SO₂ considerada necesaria, se puede completar al final de la operación.

Características físico-químicas: polvo color blanco marfil; perfectamente miscible y soluble en agua; pH en solución al 1%: neutro; peso específico del producto en polvo: 0,50-0,68.

Ventajas: mejora en los rendimientos en mosto y zumo; mejora en las operaciones de prensa; mejora en la extracción del color; mejora en los tiempos de maceración; mejora en las operaciones de clarificación y filtración (especialmente ventajoso resulta el empleo antes de la clarificación con sol de sílice y gelatina).

→ DOSIS DE EMPLEO

Casos normales: 2-4 g/100 litros.

Tratamientos a baja temperatura (inf. a 10 °C): 4-8 g/100 litros.





PECTOCEL

→ FORMA DE EMPLEO

Utilizar **Pectocel** agregándolo uniformemente a la masa, eventualmente con el auxilio de bombas dosificadoras o en remontaje. El preparado en polvo hay que disolverlo previamente en agua.

→ CONSERVACION Y CONFECCION

Pectocel líquido o en polvo se puede conservar fácilmente durante 18-24 meses en lugar fresco.

Paquetes de 0,5 en cajas de 15Kg.

